



Директор МБОУ СОШ № 10

Шафран М.Н.  
СОШ № 10 с  
УИФ и ТД

АО "Комбинат  
"КОМБИНАТ"  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 264

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"06" октября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	71-17	Ассорти из свежих овощей (помидор,огурец)	42	60	8,02
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит"из оленины (оленина,капус.лук.яйцо.батон.сыр,масло)	362	90	30,11
3	310-17	Картофель отварной (картоф,масло сл.)	57	150	16,76
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай,сахар,шиповник)	50	200	2,01
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	77	36	3,10
			588		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	53-16	Салат из белокачанной капусты и сл.перца ,зелень (капуста бел.перец сл.зелень.масло)	35	60/1	4,95
7	97-07	Суп картофельный с зеленью (картоф.,морковь,лук реп,масло)	109	200/1	10,09
8	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл.бройлер.яйцо.сухари.масло)	177	90	39,60
9	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая,масло)	192	160	10,79
10	540-96	Соус томатный (морк.лук реп.том.пас.мука.масло)	36	30	1,50
11	647-96	*Напиток из брусники (брусника,сахар)	106	200	11,57
12	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	100	40	3,44
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	67	36	3,06
			822		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>85,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>			<b>145,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

\*\* Хлеб пшеничный:белки-2,3;;жиры-0,3;угл.-16:Са-0,5;Mg-5,7;Fe-04;P-19,5;ккал-79

\*\*\*Хлеб" Дарницкий": белки-1,9;жиры-0,5;;угл.-13;Са-0,5;Mg-2,3;Fe-02;P-13,5;ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.



Директор МБОУ СОШ № 10  
Шафран М.Н.



АО "Комбинат  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 264

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"06" октября 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	71-17	Ассорти из сборных овощей (помидор,огурец)	70	100	7,50
2	ТТК-6	Медальоны "Северный колорит"из оленины (оленина,капус.лук.яйцо.батон.сыр,масло)	380	100	33,36
3	310-17	Картофель отварной (картоф,масло сл.)	70	180	20,09
4	ТТК-39	Чай из шиповника (чай,сахар,шиповник)	60	200	2,01
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	100	47	4,04
			680		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОВЗ 5-11 кл.</b>					
6	53-16	Салат из белокочанной капусты и сл.перца (капуста бел.перец сл..масло)	62	100	7,58
7	97-07	Суп картофельный с зеленью (картоф.,морковь,лук реп,масло)	168	250/1	12,49
8	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл.бройлер.яйцо.сухари.масло)	207	100	44,00
9	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая.масло)	200	180	12,15
10	528-96	Соус красный основной (морк.лук реп.том.пас.мука.масло)	36	30	0,77
11	647-96	*Напиток из брусники (брусника,сахар)	106	200	11,59
12	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	112	40	3,44
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	73	23	1,98
			964		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОВЗ 5-11 кл:</b>			<b>161,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию

\*\* Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

\*\*\*Хлеб" Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.